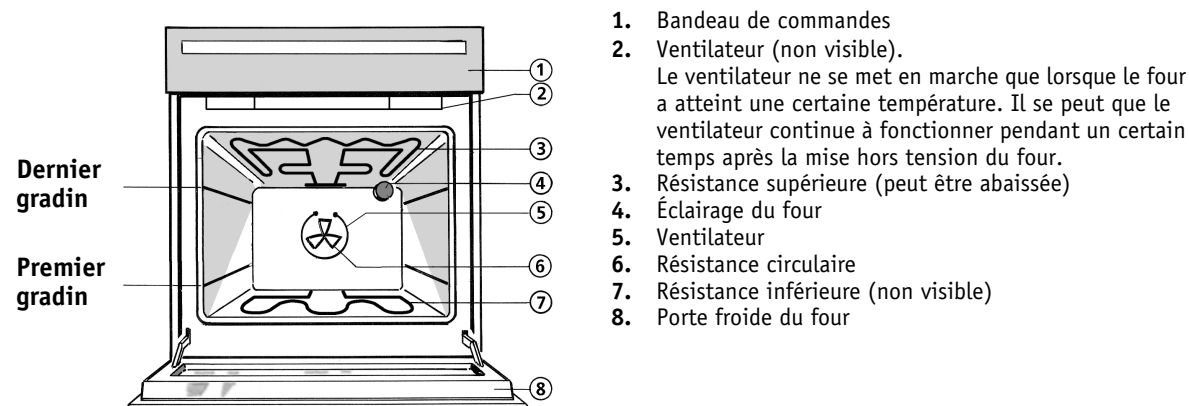


AKZ 531

FR

BE

FICHE PRODUIT



ACCESSOIRES

Plaque à pâtisserie :



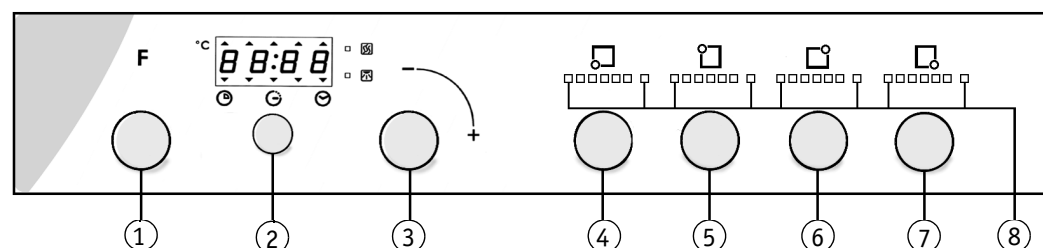
Lèche-frite :



Grille :



BANDEAU DE COMMANDES



1. Bouton Allumage/Extinction - Sélection des fonctions
2. Touche de confirmation et de sélection du programme
3. Bouton de modification des valeurs présélectionnées (température, temps de cuisson, niveau)
4. Bouton de commande de la zone de cuisson avant gauche* 0 [icon] 1 ...10 [icon]
5. Bouton de commande de la zone de cuisson arrière gauche* 0 [icon] 1 ...10 [icon]
6. Bouton de commande de la zone de cuisson arrière droite* 0 [icon] 1 ...10 [icon]
7. Bouton de commande de la zone de cuisson avant droite* 0 [icon] 1 ...10 [icon]
8. Voyants d'avertissement de la table de cuisson

*) Les boutons de commande de la table de cuisson ne sont pas interchangeables. Veuillez à les remettre dans leur position d'origine après avoir procédé à leur nettoyage ou à leur entretien.

"Boutons escamotables"

- Pour utiliser ce type de bouton, appuyez au milieu.
- Le bouton sort.
- Tournez-le jusqu'à la position souhaitée.

Une fois la cuisson terminée, positionnez le bouton sur 0 et appuyez à nouveau au centre du bouton pour le remettre dans sa position d'origine.

Tableau des fonctions du four

Fonction	Température préréglée	Température réglable	Description de la fonction
Arrêt four	-	-	-
ÉCLAIRAGE	-	-	Pour allumer l'éclairage du four.
MLTF DECONGELATION ET MAINTENANCE AU CHAUD	35C - 60C	-	<ul style="list-style-type: none">• Pour maintenir une température stable à l'intérieur du four.• 35°C : Pour faire lever de la pâte à pain et à pizza.• 60°C : Pour maintenir les aliments chauds une fois qu'ils sont cuits.• Il est conseillé d'utiliser le premier gradin.
STATIQUE	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• Pour faire cuire de la viande, du poisson, du poulet sur un des gradins.• Préchauffez le four à la température de cuisson désirée et placez ensuite les aliments à l'intérieur dès que les voyants du thermomètre s'allument.• Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin.
VENTILATION/PÂTISSERIE	175C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• Pour cuire sur 2 gradins maximum.• Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
THERMOVENTILATION/VENTILATION	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• Pour cuire sur un ou plusieurs gradins, sans les préchauffer, des aliments nécessitant la même température de cuisson (poisson, légumes, viennoiseries) sans transférer les odeurs d'un aliment à un autre.
TURBOVENTILATION	160C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• Pour cuire sur un seul gradin (tartes aux fruits, gâteaux, timbales, légumes, pizzas, poulet).
GRIL	3	-	<ul style="list-style-type: none">• Utilisez la fonction Gril pour cuire des escalopes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain.• La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.).• Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes.• La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.• Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite.• Il est conseillé de retourner les aliments au cours de la cuisson.
TURBOGRIL/GRIL + VENTILATION	3	-	<ul style="list-style-type: none">• Cette fonction est idéale pour cuire de grandes pièces de viande (rosbif, rôtis).• La fonction propose plusieurs réglages (1 min. - 5 max.).• Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes.• La porte du four doit être fermée pendant le cycle de cuisson.• Pour éviter les éclaboussures de graisse et les fumées lorsque vous cuisez de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite (placée sur le premier gradin).• Il est conseillé de retourner la viande au cours de la cuisson.
PIZZAS/PAIN	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none">• Pour cuire des pizzas, du pain, des fougasses.• Vous trouverez une recette pour chaque programme dans le livre de recettes fourni.
JET	200C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none">• Pour préchauffer le four rapidement.• Au fur et à mesure que la température du four augmente, les indicateurs du thermomètre s'allument un à un.• La fonction Chauffage rapide s'interrompt immédiatement dès que la température programmée est atteinte. Un signal sonore est émis et le four passe à la fonction STATIQUE.

5019 310 56254

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool USA.

TABLEAU DE CUISSON

ALIMENTS	Fonction	Préchauf-fage	Gratin (à partir du bas)	Niveau de brunis-sage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Viande Agneau, chevreau, mouton		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Rôti (veau, porc, bœuf) (1 kg)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Poulet, lapin, canard		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Dinde (4 à 6 kg) + niveau 3 brunissage		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Oie (2 kg)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
POISSON (ENTIER) (1 à 2 kg) Daurade, loup de mer, thon, saumon, morue		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
POISSON (FILETS) (1 kg) Espadon, thon		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
LÉGUMES Poivrons farcis et tomates farcies		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Pommes de terre au four		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
VIENNOISERIES, PÂTISSERIE, ETC. Gâteaux levés		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Tourtes fourrées (au fromage)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
		X	2	-	180	80 - 90
Tartes		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Strudel aux pommes		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
		X	2	-	200	50 - 55
Biscuits		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Choux à la crème		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

ALIMENTS	Fonction	Préchauf-fage	Gratin (à partir du bas)	Niveau de brunissage	Température (°C)	Temps de cuisson (minutes)
Tourtes		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Lasagnes		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Tartes fourrées aux fruits, par exemple ananas, pêches		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Meringues		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Soufflés		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

TABLEAU DE CUISSON POUR LA FONCTION

ALIMENTS	Fonction	Préchauf-fage	Gratin (à partir du bas)	Niveau de puissance	Temps de cuisson (minutes)
Entrecôtes		X	4	5	35 - 45
Côtelettes		X	4	5	30 - 40
Saucisses		X	3 - 4	5	30 - 40
Côtes de porc		X	4	5	35 - 45
Poissons (filets)		X	3 - 4	5	35 - 45
Cuisses de poulet		X	3 - 4	5	40 - 50
Brochettes		X	3 - 4	5	40 - 50
Échine de porc		X	3 - 4	5	35 - 45
Demi-poulets		X	3	5	45 - 55
Demi-poulets		X	3	5	45 - 55
Poulets entiers		X	3	5	60 - 70
Rôti (porc, bœuf)		X	2	5	60 - 70
Canard		X	2	5	70 - 80
Gigot d'agneau		X	3	5	70 - 80
Rosbif		X	3	5	50 - 60
Pommes de terre au four		X	3	5	50 - 60
Poisson (dorade, truite)		X	3	5	50 - 60

GRIL

N.B : lorsque vous cuisez de la viande avec les fonctions ventilation et statique, il est recommandé d'utiliser également la fonction Brunissage (niveau 1 à 3).

Les températures et les durées de cuisson sont fournies à titre purement indicatif.

Tableau des fonctions de la table de cuisson (selon le modèle)	
Fonction	Description de la fonction
MAINTIEN A TEMPERATURE	Cette fonction permet de maintenir la température du four à 60°C jusqu'à la fin du cycle de cuisson. Pour sélectionner cette fonction, réglez le bouton sur .
DOUBLE ZONE	Cette fonction est disponible pour les zones de cuisson avant gauche et arrière gauche. La fonction double zone permet d'élargir la zone chaude de la table de cuisson, de manière à pouvoir utiliser de grands ustensiles de cuisson ovales ou rectangulaires. Comment procéder : Tournez le bouton sur et attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la plaque sélectionnée commence à clignoter. Sélectionnez la puissance désirée en tournant le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé, indiquant que la table de cuisson est sous tension. Pour supprimer cette fonction, mettez le bouton sur le “0” .
ICP (Phase de cuisson initiale)	Cette fonction permet de faire chauffer plus rapidement la zone de cuisson sélectionnée pendant une période de temps déterminée au cours de la première partie du cycle de cuisson. Pour sélectionner cette fonction, réglez le bouton sur >> . Attendez que l'indicateur de chaleur résiduelle commence à clignoter et tournez le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la puissance désirée. Exemple : Si la puissance est sur “1” , la zone de cuisson fonctionnera à pleine puissance pendant 1 minute , et passera ensuite à la puissance “1” pendant le reste du cycle de cuisson, à moins de changer la position du bouton. Si la puissance est sur “6” , la zone de cuisson fonctionnera à pleine puissance pendant 6 minutes et passera ensuite à la puissance “6” pendant le reste du cycle de cuisson, à moins de changer la position du bouton. Cela s'applique à tous les niveaux de puissance, à l'exception du niveau “10” .
ÉBULLITION RAPIDE	Cette fonction permet d'amener rapidement l'eau à ébullition et reste active pendant la durée prédéfinie. Dès que la durée de cuisson est écoulée, la table de cuisson retourne automatiquement à la puissance maximale. La fonction Ébullition rapide peut également être activée une fois que vous avez déjà commencé à cuisiner. Attention : Veillez à placer l'ustensile de cuisson sur la zone de cuisson avant d'activer la fonction Ébullition rapide. À défaut, vous risqueriez d'endommager la surface vitrocéramique. Les performances spécifiées pour la fonction Ébullition rapide sont garanties pour tous les types de tables de cuisson vitrocéramiques. Pour activer la fonction, placez la cocotte sur la zone de cuisson désirée et réglez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.
CHAUFFAGE LENT	Utilisez cette fonction pour faire lever une pâte, ramollir une plaquette de beurre dur sortie du frigidaire, réchauffer un biberon ou le repas d'un bébé, fabriquer du yaourt, faire fondre du chocolat, etc. Cette fonction est uniquement disponible lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle est allumé. Vérifiez que l'indicateur de chaleur résiduelle de la zone de cuisson que vous désirez utiliser est allumé. Positionnez le bouton sur . Pour désactiver la fonction, changez la position du bouton.

Ce symbole ne correspond à aucun mode de cuisson ; la résistance est éteinte.

FONCTIONNEMENT DE LA TABLE DE CUISSON

Le bandeau de commandes du four est doté de quatre boutons pour le réglage des plaques électriques. Les boutons de commande de la table de cuisson portent une échelle numérique correspondant à différentes puissances, ainsi qu'une série de symboles de fonction.

- Tournez le bouton de la plaque chauffante sélectionnée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée (suivez les instructions qui accompagnent la table de cuisson).